COMPETENCE 500 C

AEG

La cuisinière électrique commutable gaz-mixte

Het omschakelbare gecombineerde gas-elektrische fornuis

La cocina combinada a gas y eléctrica conmutable

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Instrucciones para el uso

AUS
ERFAHRUNG
GUT

Dag

Mag ik mij voorstellen: Ik ben uw nieuwe AEG fornuis. Van nu af aan wil ik u met meer plezier laten koken en bakken. En dat niet alleen omdat ik er leuk uitzie, maar ook en vooral door mijn „innerlijk". Ik ben spaarzaam bij het gebruik van energie, makkelijk te bedienen en eenvoudig te onderhouden. Als u mijn gebruiksaanwijzing zorgvuldig leest vóór u mij de eerste keer inschakelt en deze gebruiksaanwijzing ook nauwkeurig opvolgt, zult u beslist veel genoegen bij het koken, bakken, braden en grilleren met mij beleven.

Gedrukt op kringlooppapier –
Wie milieubewust denkt, handelt ook zo…

GUTEK 10/89 NL

Inhoud

Tips voor uw eigen veiligheid
Voor de installateur 34
Voor de gebruiker 34

Beschrijving van het fornuis
Uitrusting 35

Inbedrijfstellen
Bedienen van de schakelaars 36
Oven van te voren reinigen 36

Kookplaten
Uitrusting 37
Algemeen 38
Bediening van de gaskookplaten 38/39

Variabele bakoven
Algemeen 40
Wasemuitgang 40
Wijzen van verwarming 41/42
In- en uitschakelen 43
Bakken 44/45
Braden en stomen 46-48
Grilleren van grote oppervlaktes 49/50
Bijzondere wijze van toebereiden met warme lucht
– Menu koken 51
– Ontdooien 52
– Wecken 53

Reiniging en onderhoud
Gascomfoor 54
Bakoven 54-57

Speciale toebehoren 58

Wat doen, als ... 59

Klantenservice 60

Veiligheidstips

Voor de installateur

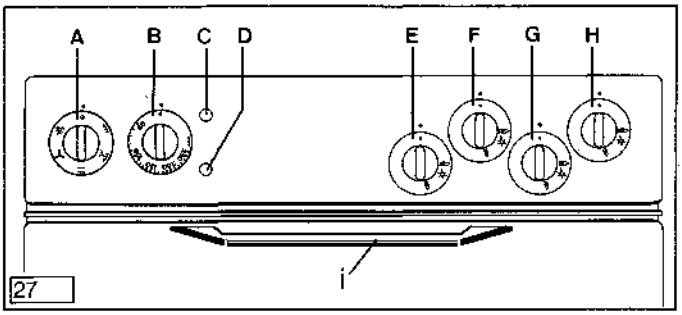
Op grond van de veiligheidsbepalingen is iedere fabriek verplicht de volgende aanwijzingen te geven:
Vóór ik in meubels word opgenomen, moet mijn bijgevoegde montagevoorschrift opgevolgd worden.

Voor de gebruiker

- Als u met mijn hulp kookt en braadt worden mijn kookplaten respektievelijk de ovendeur heet. Laat er daarom geen kleine kinderen in mijn buurt komen.
- Dit geldt vooral als u grilleert of mijn oven pyrolitisch schoon maakt **(als deze inrichting aanwezig is).**
- Oververhitte vetten en oliën vliegen vlug in de brand. Als u spijzen in vet of olie (b.v. patates frites) met mijn hulp toebereidt, blijft u dan in de nabijheid.
- Gebruik mij niet om de keuken te verwarmen.
- Wees voorzichtig bij de aansluiting van elektrische toestellen aan contactdozen in de nabijheid van het fornuis. Aansluitleidingen mogen niet tegen hete kookplaten/kookvelden komen of onder de hete ovendeur ingeklemd worden.
- Leg geen aluminiumfolie op de bodem van mijn oven en zet geen pannen, potten enzovoort op mijn bodem omdat anders het email van mijn oven door de opgestuwde hitte beschadigd wordt.
- Vruchtesappen die van de bakplaat druppelen laten vlekken achter die niet meer verwijderd kunnen worden.
- Ik voldoe aan de bepalingen omtrent de ontstoring voor radio en televisie EN 55014 (vroeger EG-richtlijn 87/308), eventueel EN 60555 voor de terugwaartse werking in stroomvoorzieningsnetten.

SH 2/89 NL – SIB1-1 11/91 NL

Beschrijving van het fornuis



A Schakelaar voor de wijze van verwarming van mijn bakoven

B Schakelaar voor de temperatuur van mijn bakoven

C Ovencontrolelampje (rood) brandt als mijn oven verwarmd wordt

D Bedrijfscontrolelampje (geel) brandt als u mijn bakoven inschakelt

E Schakelaar voor veel warmte, links vooraan

F Schakelaar voor weinig warmte, links achteraan

G Schakelaar voor normale warmte, rechts vooraan

H Schakelaar voor normale warmte, rechts achteraan

I Handgreep om mijn ovendeur te openen

Bediening van de schakelaars

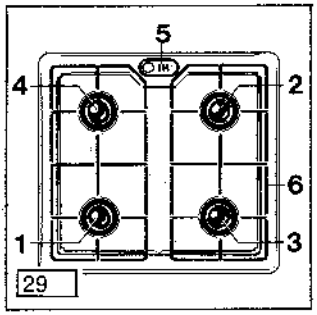
Mijn schakelaar (A) voor de wijze van verwarming van mijn bakoven kan vanuit iedere stand zowel naar rechts alsook naar links worden gedraaid. Nadere gegevens daaromtrent in de hoofdstukken „Kookplaten" en „Bakoven".
Met mijn schakelaar (B) voor de bakoventemperaturen moet u wat voorzichtiger omgaan. Tot het symbool oppervlakte grilleren kunt u hem uitsluitend in de richting van de wijzers van de klok (naar rechts) draaien. Teruggezet wordt hij door naar links te draaien.
Ook mijn schakelaar (E, F, G en H) voor de gaskookplaten kunt u slechts tot het symbool met de kleine vlam tegen de richting van de wijzers van de klok (naar links) draaien. Teruggezet worden ze doór naar rechts te draaien.

Vooraf schoonmaken van mijn oven

Vóór u mijn bakoven voor de eerste keer gebruikt maakt u het beste alle toebehoren (bakplaat, braadslee, gecombineerd rooster, enzovoort) met warm sop schoon. Daarna schakelt u mijn schakelaar voor de wijze van verwarming op het symbool boven- en onderwarmte en mijn schakelaar voor temperatuur op 250 °C en laat mijn lege oven met gesloten deur, indien mogelijk, een uur lang werken.
De reuk die daarbij ontstaat houdt geen gevaar voor uw gezondheid in. **Om overlast te vermijden moet u het vertrek in deze tijd goed ventileren.** Als ik weer afgekoeld ben maakt u mijn oven eveneens met warm sop schoon.

AUS3-1 2/89 NL - VEI1 2/89 NL

Gaskookplaten



Uitvoering

1 Sterke brander

2 Normale brander

3 Normale brander

4 Zwakke brander

5 Afsluitbare uitgang voor de in de oven ontstaande wasem (stoom)

6 Afneembare pannendrager

Algemeen

Hoe beter de pan, des te beter het resultaat van het koken.

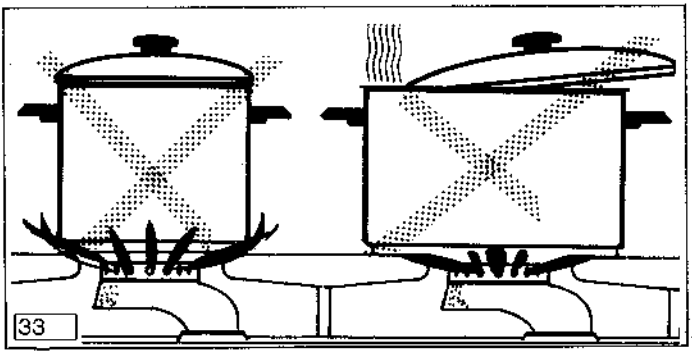
– Potten en pannen

■ Goede potten en pannen herkent u aan de bodem en niet aan het materiaal waarvan de pan is gemaakt.

De pan (bodem van de pan) moet altijd zo groot zijn dat de gasvlam de bodem van de pan volledig bedekt – **dus niet langs de bodem van de pan heen brandt!**

Want alleen op die manier wordt er van de hitte van de gasvlam volledig gebruik gemaakt.

U verspilt energie als...

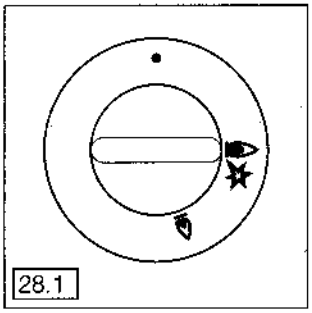


Pan te klein

Deksel ligt niet goed op de pan

GA2 2/89 NL

De branders van de gaspitten zijn met elektrische vonkontsteking uitgerust. **(Bij gaspitten zonder elektrische vonkontsteking moeten de pitten met de hand aangestoken worden.)** U hebt voor het aansteken van de gasvlam dus geen lucifers of gasaansteker nodig.


28.1

Handel bij het inschakelen van mijn gaspitten als volgt:

- Druk en draai mijn schakelaar eerst op het symbool voor de ontsteking ⁂ **(indien aanwezig)** en daarna op het symbool 🔥 (grote vlam) en houdt hem nog 3-5 seconden in ingedrukte toestand vast.
- De elektrische vonkontsteking steekt het uit de brander stromende gas automatisch aan.
- Bij gaspitten zonder elektrische vonkontsteking moeten de gaspitten met de hand aangestoken worden.
- Als de ontsteking van de gaspitten eens niet zou functioneren, herhaalt u het aansteken nog eens.

– Koken/ braden op de pitten

De schakelaars zijn door 4 symbolen gekenmerkt:

●	= Uit-stand van de schakelaar
🔥 (grote vlam)	= Koken of braden beginnen
⁂ (ontsteking elektrisch)	= Ontsteking van het gas
🔥 (kleine vlam)	= Verder koken/gaar laten worden

U kunt de verwarmingscapaciteit traploos van „grote vlam" 🔥 op „kleine vlam" 🔥 instellen.
Draai mijn schakelaar steeds linksom. Uitschakelen gebeurt rechtsom.

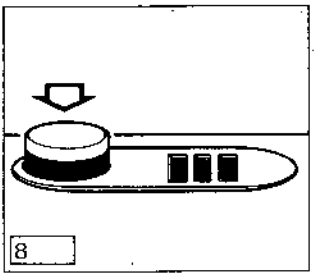
Bakoven

Algemeen

Let op het hoofdstuk – van te voren reinigen van de oven – als u hem voor de eerste keer in gebruik gaat nemen.
Dan kunt u mijn bakoven òf met de traditionele boven- en onderwarmte, met hete lucht òf met twee (drie) manieren van grilleren gebruiken, geheel zoals u wilt en volgens de recepten. Want ik heb de praktische omschakelbare oven.
Verdere opmerkingen vindt u bij de wijze van toebereiden **en de tips voor de veiligheid van de gebruiker.**

– Wasemuitgang

Mijn wasemuitgang in het kookveld (zie afbeelding) kan met de drukknop geopend of gesloten worden.
Bedien de drukknop echter alleen als de kookplaten niet werken om de mogelijkheid van verbranding uit te sluiten. Als u bij hete kookplaten toch mijn drukknop bedient, bevelen wij aan een voorwerp, bijvoorbeeld een pollepel voor het openen/sluiten te gebruiken.



Daarmee kunt u bij het bakken of braden de graad van vochtigheid in mijn bakoven regelen en zo bespaart u water en energie.

Gesloten: **Drukknop los,** rode rand zichtbaar

Geopend: **Drukknop ingedrukt**

Tijdens het van te voren verwarmen en gedurende het eerste derde gedeelte van de tijd bij het bakken van brood of broodjes moet u mijn wasemuitgang sluiten, dat zorgt voor beter rijzen en intensiver bruinen.
Ook bij het braden moet u mijn wasemuitgang gesloten houden tenzij u een bijzonder knappende vleesoppervlakte wilt verkrijgen, bijvoorbeeld bij het grilleren van gevogelte.
Verdere tips bevatten de tabellen bakken respectievelijk braden.

BVE2-2 10/91 NL – BAW1-1 2/89 NL

– Wijzen van verwarming

Mijn mogelijkheden:

- Boven- en onderhitte
  Hier straalt de hitte gelijkmatig van boven en van onderen. Uw gebraad wordt bijvoorbeeld lekker knappend en sappig. U kunt echter altijd slechts op één niveau braden of bakken, omdat slechts op die manier de warmte gelijkmatig aankomt.

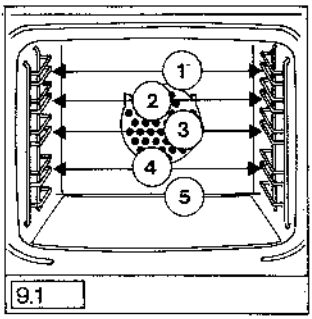
- Warme lucht
  Een ventilator zorgt voor de voordurende kringloop van de gelijkmatig warme lucht. Uw koek krijgt bijvoorbeeld van alle kanten dezelfde warmte en daarom kun u gelijktijdig op niet minder dan 3 niveau's braden, bakken en stoven. U bespaart tijd en door de lagere temperaturen ook energie.

- Infratherm grilleren
  De grilleerstaaf en de ventilator zijn tegelijk in actie!
  Zo grilleert of braadt u grotere stukken vlees en gevogelte op één niveau. Deze manier van verwarmen is ook voor gratineren en met een korstje bedekken in één woord ideaal.

- Grilleren van grote oppervlaktes
  Hier wordt de grilleerstaaf goed gebruikt, bijvoorbeeld, voor sappige steaks en schnitzels of voor heilbot en schijven zalm.

– Inzethoogtes

Aan beide kanten van mijn oven is telkens een inschuifrooster opgehangen. Die kunnen op 5 niveaus het rooster, braadslee of bakplaten opnemen.



9.1

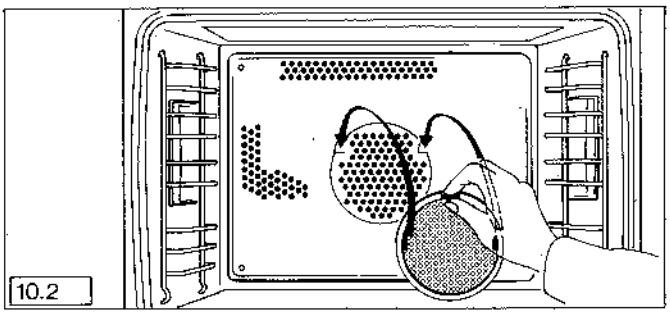
Vetfilter

Het meegeleverde vetfilter beschermt de ventilator tegen verontreiniging. **Het moet altijd worden ingezet als:**

- **U hetelucht gebruikt en vlees in een schaal zonder deksel of op het rooster braadt (dus niet inzetten bij bakken!).**
- **U infratherm-grilleert in de braadslede of in een open schaal.**

Vetfilter inzetten

Vetfilter aan het greepje pakken en de twee steuntjes (zie afbeelding) van boven naar beneden in de openingen in de achterwand van de oven steken.

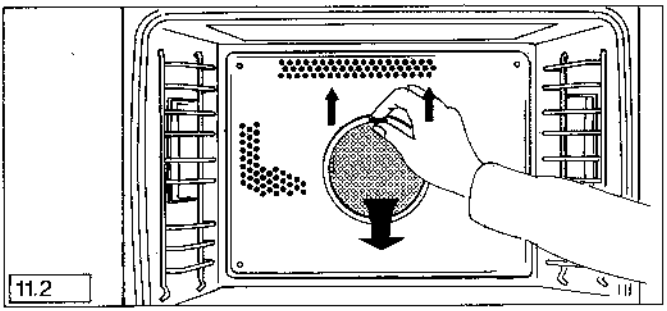


Let erop, dat het vetfilter de opening precies afsluit.

Reinigen van het vetfilter

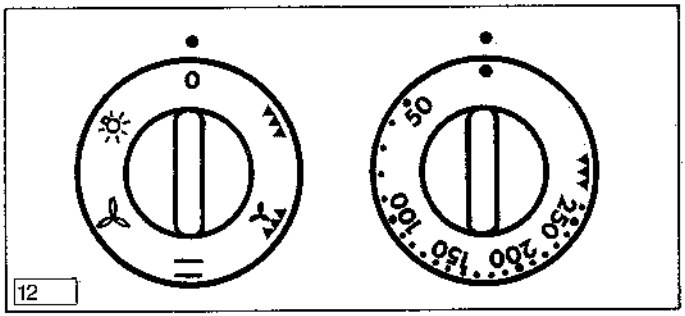
U schakelt de oven uit, d.w.z. alle bedieningsknoppen op de „0"- resp. „uit"-stand.

Het vetfilter moet regelmatig gereinigd worden. U pakt het aan het greepje en trekt het **naar boven** uit de achterwand van de oven.



Het vetfilter met machine-afwasmiddel of met groene zeep even uitkoken. **Pas als het droog** is het vetfilter **van bovenaf** weer inzetten.

*FF1-2 11/92 NL



12

Eerst beslist u met welke soort verwarming u van mijn bakoven gebruik wilt maken. Daarna zet u mijn schakelaar – soorten van verwarming – op het passende symbool bijvoorbeeld voor warme lucht. Daarna draait u mijn schakelaar voor de oventemperatuur op de gewenste warmte. Draai deze schakelaar naar rechts om een hogere temperatuur te verkrijgen. Het rode controlelampje brandt zolang de oven verwarmd wordt en gaat uit zodra de ingestelde temperatuur bereikt is. Bij het naverwarmen gaat het lampje weer branden.

Als u mijn oven van te voren verwarmt (zie de overeenkomstige opmerkingen in de tabellen) schuift u dan de te bakken of te braden spijzen pas naar binnen als het rode controlelampje voor de eerste keer uitgaat. Om van de restwarmte gebruik te kunnen maken, moet u ongeveer 5-10 minuten vóór het einde van de bak-/braadtijd mijn bakoven uitschakelen. Daarvoor draait u mijn schakelaar voor de oventemperatuur naar links op de uitstand en de schakelaar voor de soorten van verwarming op 0.

Bakken – met boven-/ onderwarmte

■ Bakvormen:
Met mijn hulp bakt u koek òf in bakvormen òf op bakplaten. Het materiaal waaruit de bakvormen gemaakt zijn is zeer belangrijk.

De grootste verschillen:

1. De vormen van zwart blik, vormen met een laag kunststof erop en gouden vormen zijn de beste omdat zij de warmte snel opnemen en aan het deeg doorgeven. Dit betekent voor u kortere baktijden, minder verbruik van energie.
2. Vormen van wit blik reflecteren de warmte. Dat wil zeggen zij stoten hem af. Koek die u in deze vormen bakt, wordt niet zo mooi bruin en heeft meer tijd nodig om gebakken te worden. Gebruik dus bij het bakken met boven- en onderwarmte géén vormen van wit blik.

■ Bakken op één niveau
Zet de te bakken spijzen slechts op één niveau. Hoe platter het gebak is, des te hoger moet u het in mijn oven zetten.

■ Baktijden en baktemperaturen
In talrijke gevallen is het niet nodig om mij van te voren te verwarmen. De in de bijgevoegde tabel aanbevolen temperaturen en tijden zijn richtcijfers en in de praktijk zijn afwijkingen mogelijk.

Bakken met warme lucht

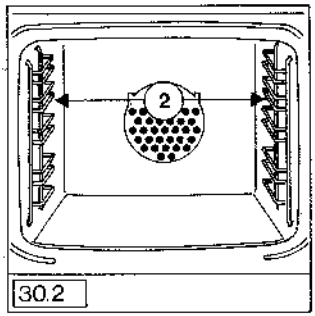
■ Aanbevelingen
Behalve kwarktaart, caketaarten en brood beveel ik voor alle andere gerechten warme lucht aan. Dat is voordeliger dan met boven- en onderwarmte. Als u deze manier van verwarmen kiest, bak ik op verschillende niveaus gelijktijdig en daardoor niet alleen tijdbesparend maar ook economisch. Ik bak ook verschillende soorten koek tegelijk, bijvoorbeeld vruchtekoek en kruimelgebak. Let er alleen op, dat de voor de verschillende soorten koek opgegeven temperaturen ongeveer gelijk zijn.
U moet er ook aan denken dat er meer stoom ontstaat als verschillende bakplaten tegelijk gebruikt worden. Dit geldt in het bijzonder bij vruchtekoek. Bij zeer vochtig fruit, bijvoorbeeld kwetsen bakt u daarom het beste hoogstens op slechts 2 platen tegelijk.

Bij ovens met tussenwand slechts één plaat met vruchtekoek erin zetten.
Als u op verschillende bakplaten tegelijk bakt, let dan op de bovenste bakplaat en haal die er eventueel eerder uit.

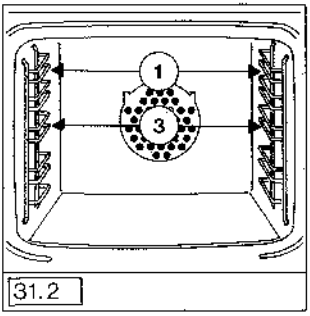
BFK1 2/89 NL – BFK2-1 7/90 NL – BHL1-1 7/91 NL

■ Baktijden en baktemperaturen
Ook bij het bakken met warme lucht is het bij de meeste soorten gebak niet nodig mij van te voren te verwarmen. De uitzonderingen staan in de bijgevoegde tabel „Bakken".
Als u verschillende soorten gebak tegelijk wilt bakken moeten de voorgeschreven temperaturen overeenstemmen. De baktijden kunnen door later inzetten of eruit halen aangepast worden. In de eerste tijd zal de tabel „Bakken" voor u een echte hulp zijn.
De in de tabel aanbevolen temperaturen en tijden zijn richtcijfers. In de praktijk zijn eventueel afwijkingen mogelijk.
Bij het bakken van verschillende soorten koek op bakblikken of in vormen moet de voor een plaat/een vorm in de tabel opgegeven tijd ongeveer 10 tot 20 minuten verlengd worden.

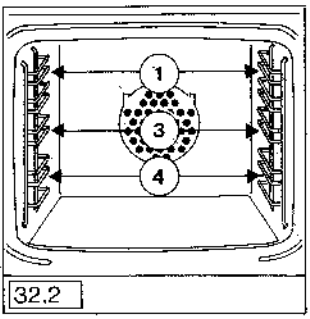
■ Bakken op één, respectievelijk meer niveaus



30.2



31.2



32.2

U kunt ook op drie bakplaten tegelijk bakken.
Extra bakplaten en roosters verkrijgt u als speciale toebehoren.

Braden en stomen – wijzen van verwarmen

■ Gebruik de gunstigste wijze van verwarmen die bij mij mogelijk zijn:

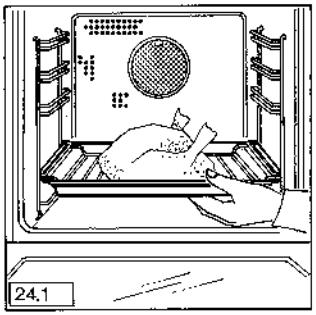
Boven-/onderwarmte

Hete lucht

Infrathermgrilleren

U herkent ze aan **de vetgedrukte tekst van de gegevens** voor inzetniveau en temperatuur in de **bijgevoegde tabel.**

■ Aanbevelingen
Voor alle wijzen van verwarming geldt:
Vlees en vis mag eigenlijk eerst vanaf 1 kg in de oven gebraden worden.
Bij gebruik van braadsleden met roosters moet er vloeistof bij gedaan worden, voorzover dit nodig is (bijvoorbeeld bij langere braadtijden) zodat afdruipend vet en jus niet verbranden.



Mijn braadslee kan er met opgelegd rooster ingeschoven worden. Daardoor ontstaat er een betere bediening. Mijn toebehoren zijn door een kiepveiligheid tegen uittrekken beveiligd.

BBU1-1 6/90 NL – BBU2-2 7/90 NL – BBU6-2 7/91 NL

– Temperatuur, braad-/ grilleertijd

- Hoe groter het te braden stuk vlees is dat u aan mijn oven toevertrouwt, hoe langer moet de braad- of grilleertijd ingesteld worden. De braad-/grilleertijden zijn van de soort, de hoeveelheid en van de kwaliteit van het vlees afhankelijk. In de praktijk kunnen daarom afwijkingen van de in de tabellen en recepten opgenomen gegevens voorkomen.
- Om eventueel verdampte vloeistof aan te vullen beveel ik u aan tijdens het braden af en toe naar het vlees/de vis te kijken.
- Ongeveer na de halve voor het gaarmaken benodigde tijd moet het vlees/gevogelte omgedraaid worden zodat het rondom gelijkmatig bruin wordt.

Servies

Vlees, gevogelte en vis kunnen in braadpannen of in vormen en ook in mijn braadslee gebraden worden. Als u pannen of vormen gebruikt, zet ze dan niet op de bodem van mijn oven maar op het rooster dat u, naar gelang van de grootte van het te braden vlees, op het 2e of 3e niveau van boven zet.

Om te braden beveel ik u aan te gebruiken:

Gerechten	Braadpan/-vorm		Braadslee	
	zonder deksel	met deksel.	zonder rooster	met rooster
Varkensgebraad	●			
Lamsgebraad	●			
Schapegebraad	●			
Kalfsgebraad		●		
Gemarineerd gebraden vlees		●		
Gestoofd rundvlees		●		
Gehakt	●			
Eend, groot	●			
Gans				●
Varkenspootjes 1-2 stuks	●			
3-4 stuks				●
Kip 1-2 stuks	●			
3-4 stuks			●	
Kalkoense hen/haan			●	
Klein gevogelte	●			
Roastbeef	●			
Filet	●			
Wild	●			
Vis	●			
Diepgevroren vlees		●		

BGR1-3 5/91 NL

Grilleren van platte stukken vlees

Aanbevelingen

Alle platte stukken vlees en vis die u ook in een pan zou kunnen braden en die niet zwaarder zijn dan 1 kg kunt u knappend grilleren: steaks, koteletten enzovoort. Grote stukken kort vóór het grilleren, kleine stukken kort daarna zouten.
Draai de vlees-/visschijven na de halve grilleertijd om, zodat de schijven aan beide kanten gelijkmatig gegrilleerd worden. Platte schijven en stukken moet u slechts één keer omdraaien; grotere ronde stukken herhaaldelijk.

Zet de braadslee en het gecombineerde rooster samen op het tweede niveau van boven.
Schakelaar voor de wijze van verwarming en de schakelaar voor de bakoventemperatuur op het symbool voor het grilleren van platte stukken vlees respectievelijk zetten.

De opgegeven grilleertijden kunnen slechts richtcijfers zijn omdat vooral bij het grilleren de tijden van de soort en de dikte van de te grilleren spijzen en de gewenste kwaliteit afhangt. Bij toestellen met een grill met 2 stroomkringen moet u bij kleine hoeveelheden op het grillsymbool zetten en bij grotere hoeveelheden op symbool .

Wasemopening: geopend

De braadslee en het rooster kunnen makkelijker schoongemaakt worden als u mijn braadslee/rooster onmiddellijk na het grilleren in een sopje inweekt.
Verwarm mijn bakoven 5 minuten van te voren, grilleer altijd met gesloten deur want daardoor vermindert u mijn energieverbruik.

De tabel grilleren van grote oppervlaktes

Soort/ hoeveelheid	Niveau braadslee/ rooster telkens van boven	Grilleertijd 1e kant	Grilleertijd 2e kant	Rooster inzetten
Varkenskotelet, varkensschnitzel, gehaktballen, kalfsschnitzel, schape- en lamskotelet	2.	8-10 min.	6- 8 min.	
Varkensfilet	2.	10-12 min.	6-10 min.	
Braadworst	2.	8-10 min.	6- 8 min.	
Sjaslik	2.	7- 8 min.	5- 6 min.	
Runderfiletsteaks, Kalfsteaks	2.	6- 7 min.	5- 6 min.	
Runderfilet, roastbeef (ca. 1 kg)	2.	10-12 min.	10-12 min.	
Schijven lever	2.	2- 3 min.	2- 3 min.	
Halve kip (per 500 g)	3.*)	10-15 min. Binnenkant	10-12 min. Buitenkant	
Visfilet	2.	6- 7 min.	4- 5 min.	
Forellen telkens ongeveer 200-250 g	2.	4- 7 min.	3- 6 min.	
Toastbrood	2.	2- 3 min.	2- 3 min.	
Tosti's	2.	6- 8 min.		

***) Bij mijn variabele bakoven de tussenplaat verwijderen! (Indien ingebouwd)**

BFG1-2 9/90 NL

- **Om menu te koken verwijdert u mijn verwarmbare tussenplaat uit de bakoven (indien aanwezig).**
- Dat is het fantastische bij mijn warmeluchtoven. U kunt een compleet menu ineens koken. Vis, vlees en koek in één keer. De vis smaakt niet naar koek en de koek niet naar vlees. Smaak en reuk worden niet vermengd.
- De gerechten moeten wel ongeveer dezelfde temperatuur nodig hebben om gaar te kunnen worden.
- Zodra het vlees in een open vorm gaar gemaakt wordt, de **vetfilter inzetten.**
  Bij de vleesgerechten (zie de bijgevoegde tabel bakken, braden en stomen) kunnen gebaksoorten worden gezet die met ca. 20 °C lagere temperaturen aangegeven zijn. Verschillen van ca. 10 °C kunnen door kortere respectievelijk langere kooktijden gecompenseerd worden.

Het **niveau** moet volgens de spijzen gekozen worden. Gerechten met de kortste tijd om gaar te worden moeten bovenaan gezet worden. Als er meer vormen boven elkaar worden gezet, kunnen naar keuze het rooster of de braadslee als plaats om het servies neer te zetten gebruikt worden.

Menuvoorstel: **Wasemopening: open**
Gevulde paprika's met rijst
Kwarksoufflé

Servies:	Vuurvaste vormen
Niveau:	Rijst en kwarksoufflé Vijfde lijst van boven Paprikavruchten Derde lijst van boven
Wijze van verwarming:	Warme lucht
Temperatuur:	175-180 °C
Benodigde kooktijd:	ongeveer 1 uur 10 minuten Restwarmte: 5 minuten

– Ontdooien

- Gerechten in platte aluminiumbakjes ontdooien met warme lucht bijzonder vlug, omdat aluminium een goede warmtegeleider is. Om vlees en groentegerechten in te vriezen en te laten ontdooien gebruikt u dus het beste platte vormen van aluminium. Voor het ontdooien van ongekookt en diepgevroren vlees en vruchten zijn gesloten, vuurvaste vormen bijzonder goed geschikt.
- Als **niveau** moet principieel het vierde niveau van boven gekozen worden. Om vormen of aluminiumschalen neer te zetten kan het rooster of de braadslee gebruikt worden.

Tabel ontdooien

Soort levensmiddelen	Temperatuur	Tijd Uren/min.		Wasemopening open	dicht
Diepgevroren kant-en-klaargerechten (1-4 porties)	200	0.40-0.50	Ontdooid en verwarmd op eettemperatuur		●
¼e koek van de plaat in aluminiumfolie	200	0.15-0.20	Klaar om op te dienen ontdooid		●
½ kaas- of appelkoek in aluminiumfolie	200	0.30-0.45	Klaar om op te dienen ontdooid		●
Brood ca. 500 g in aluminiumfolie	200	0.15 en 0.30 restwarmte	Klaar om op te dienen ontdooid		●
Broodjes	200	0.15 en 0.15 restwarmte	Klaar om op te dienen ontdooid		●
Vruchten, bijvoorbeeld aardbeien, frambozen, in gesloten glazen vorm	200	0.15 en 0.15 restwarmte	Klaar om op te dienen ontdooid		●
Ongekookt bevroren gebraad (bijvoorbeeld 1½ kg varkensgebraad)	180-200	2.00-2.30 (naar gelang van soort) vlees)	Ontdooid en gelijktijdig gebraden		●
Diepvrieskip ca. 1000 g (met perkamentpapier toedekken)	50	1.00-1.15	Ontdooid om te braden en te grilleren		●

BUA1 4/89 NL

- Gebruik voor het wecken uitsluitend de in de winkel verkrijgbare weckglazen (glazen met rubberringen en glazen deksels), dus geen glazen met schroef- of bajonetsluiting en geen metalen bussen. Gebruik steeds verse levensmiddelen!
  In de oven kunnen 6 weckglazen van 1 tot 1½ l inhoud worden gezet. Zet een kopje met heet water in de braadslee, zodat er in de oven de nodige vochtigheid ontstaat.
- Als **niveau** gebruikt u het vierde niveau van boven. De glazen mogen elkaar niet aanraken, ze moeten zoveel mogelijk even hoog, met dezelfde inhoud gevuld en goed dichtgeklemd zijn.
- Om **in te schakelen** draait u mijn schakelaar voor de wijze van verwarming op warme lucht en de schakelaar voor de oventemperatuur op 160 °C.
- **Wasemopening: gesloten**
- **Observeer** de te wecken levensmiddelen.
  Zodra bij **vruchten** respectievelijk **augurkjes in het zuur** de vloeistof in de eerste glazen **begint** te parelen (bij glazen van 1 l na ca. 45 minuten) schakelt u de bakoven uit, laat de glazen echter nog ongeveer 30 minuten – bij kwetsbare vruchten bijvoorbeeld aardbeien ongeveer 15 minuten – in de gesloten oven staan.
  Bij **groente** respectievelijk **vlees** draait u mijn schakelaar voor de oventemperatuur op 100 °C terug, zodra de vloeistof in de eerste glazen **begint** te parelen, laat u de te wecken levensmiddelen ongeveer 60-90 minuten **verder koken.** Daarna de oven met mijn beide schakelaars uitschakelen en de glazen nog ongeveer 30 minuten in de gesloten oven laten staan.

Reiniging en onderhoud

Gascomfoor

Ingebouwd gascomfoor
Het geëmailleerde gascomfoor, de pannendrager (rooster met ribben) en de branderdeksels van de kookplaten reinigt u uitsluitend met wat handwasmiddel en warm water – ernstige verontreinigingen met vloeibare schuurmiddelen.
Het edelstaal-gascomfoor onderhoudt u met de gebruikelijke poetsmiddelen voor edelstaal (let op de gebruiksaanwijzing van de fabriek).
Let er bij het reinigen op dat de branderdeksels in de branderkoppen goed ingeklikt zijn en er niet scheef op liggen.

Bakoven

■ De gebruikelijke reiniging
Reinig mijn bakoven na ieder gebruik. Vetspatten kunnen zo makkelijk verwijderd worden. Gebruik bij hardnekkige verontreinigingen K2r bakovenreinigingsmiddel, Huy, Collo-Grillreiniger, Express-bakovenreinigingsmiddel.

Om mijn glaskeramische plaat (indien aanwezig) te reinigen kunt u zonder meer bakovenspray of bij sterke verontreinigingen een glazen schraapmes gebruiken.

Daarna met helder water afvegen zodat alle overblijfselen van de reinigingsmiddelen verwijderd worden.
Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen zoals grove schuurmiddelen respectievelijk krassende pannensponzen.
Passende reinigings- en onderhoudsmiddelen verkrijgt u bij de AEG klantenservice.

Verlichting bakoven

U kunt mijn bakoven voor het schoonmaken **verlichten**. Draai daarvoor mijn ovenschakelaar respectievelijk mijn schakelaar voor de soorten van verwarming op de stand met de lamp ☼.

■ Grondige reiniging
Om grondig schoon te maken kunt u **verschillende onderdelen verwijderen:**

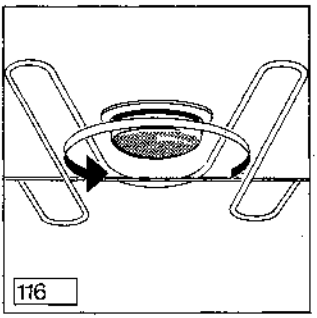
RP3 2/89 NL – RP4 2/89 NL – RP11 2/89 NL

(Zit bij fornuizen met twee ovens in de kleine oven aan de achterwand.)

Reinigen en vervangen van de gloeilamp

Let op: Mijn zekeringen in de huisinstallatie (zekeringenkast) uitschakelen (schroefzekeringen uit de fitting halen).

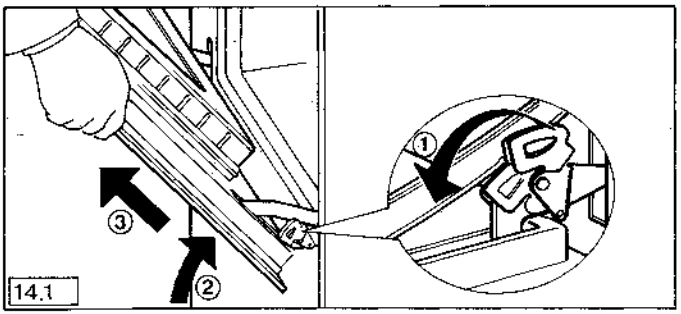
Om het afdekglas schoon te maken en mijn gloeilamp te vervangen kan mijn afdekglas aan de bovenkant van de bakoven door naar links te draaien verwijderd worden.



Bakovendeur eraf halen

■ Deur eraf halen

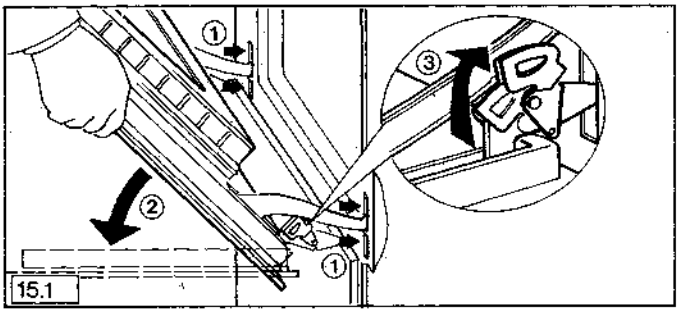
1. Aan de beide deurscharnieren de klemhefboom omhoog trekken (zie afbeelding).
2. Deur in sluitrichting oplichten, naar voren eruit trekken **(aan de zijkant beetpakken – niet aan de deurknop trekken!).**



Bakovendeur eraf halen

■ Deur inzetten

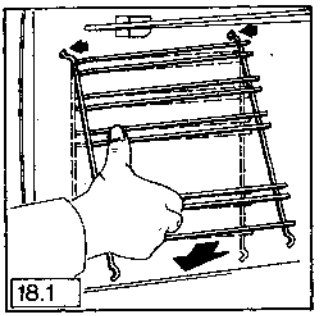
1. Deur met de beide beugels in de oven schuiven.
2. Deur naar onderen klappen, klemhefboom terugdraaien (zie afbeelding).



Inschuifrooster demonteren en monteren

■ Inschuifrooster

Om de zijwanden van de bakoven schoon te kunnen maken, moeten de inschuifroosters (zie afbeelding) verwijderd worden.



Rooster onderaan naar binnen trekken en bovenaan uit de hengsels lichten.
Montage vindt in omgekeerde volgorde plaats.

RP12 2/89 NL – RP14 3/89 NL

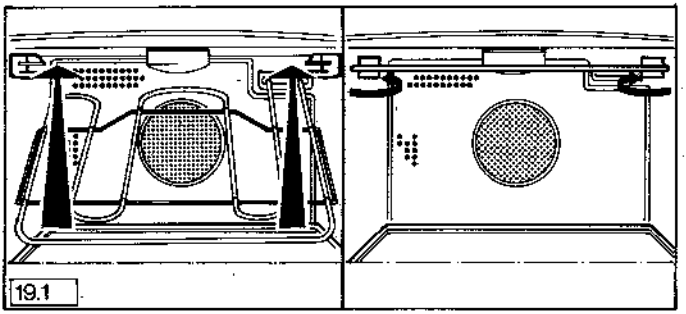
Klapbare grillcombinatie

■ Grillcombinatie klapbaar
Mijn combinatie bovenhitte-grill kan voor het schoonmaken van de bovenkant van mijn ovenruimte naar beneden geklapt worden.

Alle schakelaars van mijn oven op nul, respectievelijk uit zetten. Doe mijn verwarmingselement pas naar beneden als er geen gevaar van verbranding meer bestaat.

Twee vasthoudhaken naar het midden toe draaien. Het verwarmingselement draait naar onderen zodat u zonder enige moeite de bovenkant van mijn bakoven schoon kan maken (zie afbeelding).

Let op: Druk het verwarmingselement niet met geweld naar onderen. Door inwerking van geweld kan het verwarmingselement afbreken.



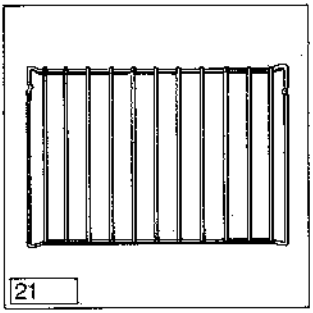
19.1

Daarna het verwarmingselement iets naar boven drukken en de vastzethaken naar achteren draaien zodat de houder van het verwarmingselement tussen de bekken van de bevestigingshaken ligt.

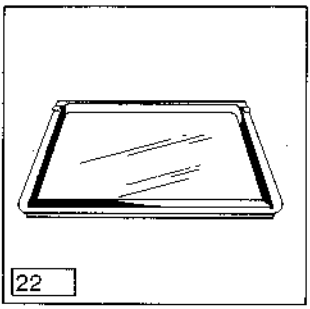
Vetfilter schoonmaken

■ Vetfilter
De **vetfilter** kookt u met water met reinigingsmiddel voor de vaatwasser of zeepsop uit.

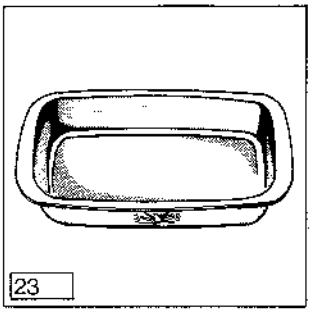
Speciale toebehoren



Tweede rooster voor het neerzetten van bakvormen
E-nr.: 611 898 622



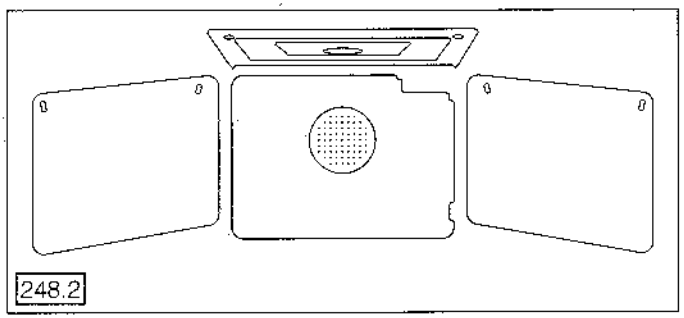
Bakplaat
E-nr.: 611 898 620



Glaskeramische braadschotel
(om op het rooster te zetten)
E-nr.: 611 899 660

Zonder afbeelding

Braadslede
E-nr.: 611 898 624



Katalytische set KTU
E-nr.: 611 898 610

SZH2-4 1/90 NL

Wat doen, als . . .

Fouten die u zelf kunt opheffen

. . . de controlelampen niet branden?

. . . de bakoven niet verwarmd wordt?

1. Misschien hebt u niet alle in aanmerking komende schakelaars bediend
   of
2. de zekering in de huisinstallatie (zekeringenkast) heeft aangesproken.
3. **Let op: Wilt u erop letten, dat mijn bakovendeur goed gesloten is!**

. . . de zekeringen herhaaldelijk eruit vliegen?
Roep een erkent elektro-installateur.

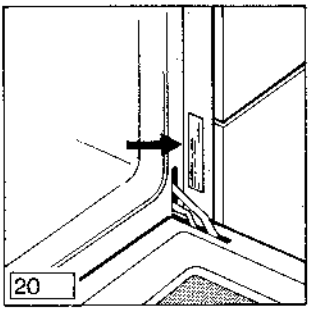
. . . de bakovenverlichting defect is?
Zie schoonmaken en onderhoud blz. 55.
Het uitvallen van mijn bakovenlamp(en) valt niet onder de garantie.

Als u ondanks deze tips of door een foute bediening de klantenservice laat komen kan het bezoek van de klantendienstmonteur ook tijdens de garantietijd niet kosteloos plaatsvinden.
De elektrische toestellen van de AEG voldoen aan de geldende veiligheidsbepalingen. Reparaties aan elektrische toestellen mogen uitsluitend door vaklieden uitgevoerd worden. Door ondeskundige reparaties kunnen ernstige gevaren voor de gebruiker ontstaan.

WTW1-1 9/90 NL – WTW2 2/89 NL – WTW10 4/89 NL

Klantenservice

Als u voor een storing geen opmerking in mijn gebruiksaanwijzing vindt, waarschuwt u dan de klantenservice.
Geef de klantenservice mijn E-nr. en F-nr. op die u op mijn typeplaatje vindt.



Het noemen van deze nummers maakt voor de klantendienst een gerichte voorbereiding van de onderdelen mogelijk zodat ik bij het eerste bezoek van de monteur gerepareerd kan worden zonder dat u extra kosten voor herhaaldelijk voorrijden van de klantendienstmonteur betalen moet.
Om deze nummers altijd bij de hand te hebben, beveel ik u aan, om ze hier op te schrijven.

E-nr. .....

F-nr. .....

KD1 2/89 NL